

梶漁港の朝市



山陽小野田市には、瀬戸内海沿いに多くの漁港があります。刈屋、高泊、梶、埴生の4港です。そのうちの一つ、梶漁港では、毎週日曜日の6時から7時半まで朝市が開催されていると聞いて、地元の海の幸を求めて出かけました。

梶漁港の日曜朝市は、地域おこしの一環として、平成16年から有志の方々によって行われていて、今年(平成30年)の4月には「14周年記念イベント」が開催されるなど、地域にすっかり定着している朝市です。

宇部方面から国道190号線で厚狭川を渡って南に左折し、しばらく車を走らせると、左手の海側に青い平屋根の建物が見えてきます。朝市の会場、梶漁港です。車を降りて港に近づくと、地元の方々が店棚や火鉢を囲みながら、歓談しています。

魚やエビのほか、地元の野菜なども出品されていて、山海の直売所といった雰囲気です。活魚の桶を覗き込んでみると、地元のご婦人から「一番悪い時に来ちゃったね~。」と声をかけられました。

「え、なんですか。」と驚くと、「昨日は時化ちょっとしたじやろ。今朝は干潮じゃったから、朝採れる魚もないけえ、今日は魚が少ないんよ。」と教えてくれました。

なるほど、朝市に来るときには、前日の天気や当日の潮見も大切なですね。勉強になります。「来週には潮は良くなっちゃるじゃろうから、良かったらまたいらっしゃい。」と温かい言葉を掛けていただきました。

その日は、メバルを購入して帰路に。家で捌く時にもピチピチ動くほどの新鮮さは、地物ならではですね。その日の晩は、地元魚介に舌鼓。人柄も食材も、とても魅力的な朝市でした。

